

SECONDI PIATTI

Coniglio con i peperoni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se stavate cercando una ricetta gustosa a base di coniglio, vi consigliamo di realizzare il **coniglio con i peperoni in padella**. Una versione facile e veloce che unisce questi due ingredienti protagonista per dar vita ad un mix di sapori eccezionale. Provate questa ricetta dal gusto incredibile e fateci sapere com'è andata.

Se siete a caccia di altre ricette con questo tipo di carne, sappiate che è buonissimo anche in versione [porchettata](#), provatelo!

INGREDIENTI

CONIGLIO 1
PEPERONI ROSSI 2
PEPERONI GIALLI 2
ACCIUGHE SOTTO SALE 5
LARDO DI MAIALE 4 fette
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
BRODO DI CARNE 2 bicchieri
BURRO 1 cucchiaino da tè
SPICCHIO DI AGLIO 3
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ALLORO 1 rametto
ROSMARINO 1 rametto
TIMO 3 rametti
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il coniglio con i peperoni per prima cosa fate abbrustolire i peperoni sulla graticola o sotto il grill del forno; immergeteli poi in una bacinella di acqua fredda, apriteli, svuotateli dei semi, asciugateli e tagliateli in pezzi quadrati.



- 2 Preparate il coniglio per la cottura: lavatelo in una bacinella con poca acqua alla quale avrete aggiunto un bicchiere di vino bianco, asciugatelo perfettamente e tagliatelo a piccoli pezzi.

Fate imbiondire leggermente gli spicchi di aglio tagliati a fettine.

In un piattino schiacciate con una forchetta i filetti di acciuga, trasferiteli nella padella con l'aglio e lasciateli sfrigolare un attimo.



- 3 Bagnate il tutto con aceto e alzate la fiamma; date qualche minuto di cottura fino a ridurre l'aceto di due terzi.



- 4 Preparate un mazzetto ben legato con il prezzemolo, il lauro, il rosmarino e il timo.

In una padella larga fate soffriggere le fette di lardo alle quali avrete aggiunto il mazzetto di odori: gettate i pezzi di coniglio, aggiungete sale e pepe e lasciateli rosolare bene.



- 5 Aggiungete poi il brodo, coprite e continuate la cottura per un'ora e mezzo circa, controllando che il brodo non asciughi troppo.



- 6 Un quarto d'ora prima della fine della cottura aggiungete l'aceto cotto con le acciughe, i peperoni, un filo di olio e ancora un po' di sale. Prendete un recipiente concavo, meglio se di terracotta scaldato preventivamente, disponete sul fondo i pezzi di coniglio, poi mettete sopra i peperoni e ricoprite il tutto con la salsetta.

Servire subito in tavola il piatto ben caldo.

CONSIGLIO

Mi piace questa ricetta ma non amo il coniglio, con cosa potrei sostituirlo?

Puoi sostituirlo con del pollo tagliato a tocchetti.

Posso utilizzare i peperoni precotti?

Certo, andranno benissimo!